

Ikan tenggiri (*Scomberomorus* spp.) segar – Bagian 3: Penanganan



© BSN 2011

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Bahan	1
5 Peralatan	1
6 Penanganan dan pengolahan.....	2
7 Pengemasan.....	3
8 Syarat pelabelan.....	4
Lampiran A (informatif) Diagram alir proses ikan tenggiri segar.....	5
Bibliografi	6



Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas ikan tenggiri segar yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi dari SNI 01-6928.3-2002, *Ikan tenggiri (Scomberomorus spp.) segar - Bagian 3: Penanganan*.

SNI ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu:

- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat teknis dan rapat konsensus pada tanggal 21 Oktober 2009 di Bogor. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No.8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
3. Undang-Undang No.31 tahun 2004 tentang Perikanan dan amandemen Undang-undang No 45 tahun 2009.
4. Peraturan Pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah No. 82 tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
6. Peraturan Pemerintah No. 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan.
7. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
8. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
9. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 22 Maret 2010 sampai dengan 22 Mei 2010 dengan hasil akhir RASNI.

Ikan tenggiri (*Scomberomorus* spp.) segar – Bagian 3: Penanganan

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan penanganan ikan tenggiri segar.

2 Acuan normatif

SNI 01-4858-2006, *Pengemasan ikan segar melalui sarana angkutan udara*.

SNI 01-4872.1-2006, *Es untuk penanganan ikan-Bagian 1: Spesifikasi*.

SNI 6928.2:2011, *Ikan tenggiri segar - Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

3 Istilah dan definisi

3.1

potensi bahaya

potensi kemungkinan terjadinya bahaya di dalam suatu proses atau pengolahan produk yang meliputi 2 aspek yaitu bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan pangan (*food safety*) dan mutu produk/keutuhan pengolahan (*wholesomeness*)

4 Bahan

4.1 Bahan baku

Bahan baku ikan tenggiri segar sesuai SNI 6928.2:2010.

4.2 Bahan penolong

4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan memenuhi persyaratan kualitas air minum sesuai dengan ketentuan tentang syarat untuk pengawasan kualitas air minum.

4.2.2 Es

Es yang digunakan sesuai SNI 01-4872.1-2006. Dalam penggunaannya es ditangani dan disimpan ditempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

5 Peralatan

5.1 Jenis peralatan

- a) bak penampungan;
- b) kotak berinsulasi;
- c) meja proses;
- d) timbangan;
- e) wadah.

5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan yang digunakan dalam penanganan dan pengolahan ikan tenggiri segar mempunyai permukaan yang halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran mikroba, tidak retak dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih, sebelum, selama dan sesudah digunakan.

6 Penanganan dan pengolahan

6.1 Penerimaan

6.1.1 Kemasan

- a) Potensi bahaya: *non food grade* karena tidak ada bukti untuk digunakan pada pangan dan kotor karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan kemasan yang sesuai spesifikasi kemasan untuk pangan.
- c) Petunjuk: kemasan yang diterima di unit pengolahan diverifikasi terkait keamanan pangan, dan terlindung dari sumber kontaminasi kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter.

6.1.2 Label

- a) Potensi bahaya: *non food grade* karena tidak ada bukti untuk digunakan pada pangan dan kotor karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan label yang sesuai spesifikasi label untuk pangan.
- c) Petunjuk: label yang diterima di unit pengolahan diverifikasi terkait peruntukan produknya, kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter.

6.1.3 Bahan baku

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan kerusakan fisik karena kesalahan penanganan, kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku sesuai spesifikasi mutu bahan baku serta bebas dari bakteri patogen.
- c) Petunjuk: bahan baku diuji secara organoleptik kemudian ditangani secara cepat, cermat dan saniter dengan suhu pusat antara 0 °C - 5 °C. Bahan baku diidentifikasi dan diberi kode untuk kemudahan dalam penelusuran (*traceability*) dan dipertahankan sampai produk akhir.

6.2 Sortasi

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku yang memenuhi persyaratan mutu dan ukuran yang sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: ikan dipisahkan berdasarkan jenis, mutu dan ukuran. Sortasi dilakukan dengan cepat, cermat dan saniter dengan suhu antara 0 °C - 5 °C.

6.3 Penimbangan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang aman untuk dikonsumsi sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: bahan baku ditimbang untuk mengetahui berat dilakukan dengan cepat, cermat dan saniter dengan tetap menjaga suhu antara 0 °C - 5 °C.

6.4 Pencucian

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kerusakan fisik dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan mutu bahan baku yang bersih sesuai spesifikasi bahan baku dan aman untuk dikonsumsi.
- c) Petunjuk: bahan baku dicuci dengan menggunakan air dingin mengalir secara cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu pusat antara 0 °C - 5 °C.

6.5 Pengemasan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kerusakan fisik kemasan dan kesalahan label terkait keamanan pangan.
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik kemasan selama penyimpanan dan transportasi.
- c) Petunjuk: produk disusun dalam wadah dengan posisi perut menghadap keatas dengan kemiringan $\pm 60^\circ$. Ikan dan es disusun secara berlapis secara cepat, cermat dan saniter dengan tetap mempertahankan suhu pusat produk antara 0 °C - 5 °C.

6.6 Pemuatan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene serta suhu tidak sesuai spesifikasi.
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik selama pemuatan.
- c) Petunjuk: produk dimuat dalam alat transportasi yang dapat mempertahankan suhu pusat produk 0 °C - 5 °C dan terlindung dari penyebab yang dapat merusak mutu produk.

7 Pengemasan

7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk ikan tenggiri segar harus bersih, tidak mencemari produk yang dikemas, terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan bagi produk ikan tenggiri segar.

Ikan tenggiri segar yang menggunakan sarana angkutan udara sesuai dengan SNI 01-4858-2006.

7.2 Teknik pengemasan

Ikan tenggiri segar dikemas dengan cepat, cermat secara saniter dan higienis, pengemasan harus dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar terhadap produk.

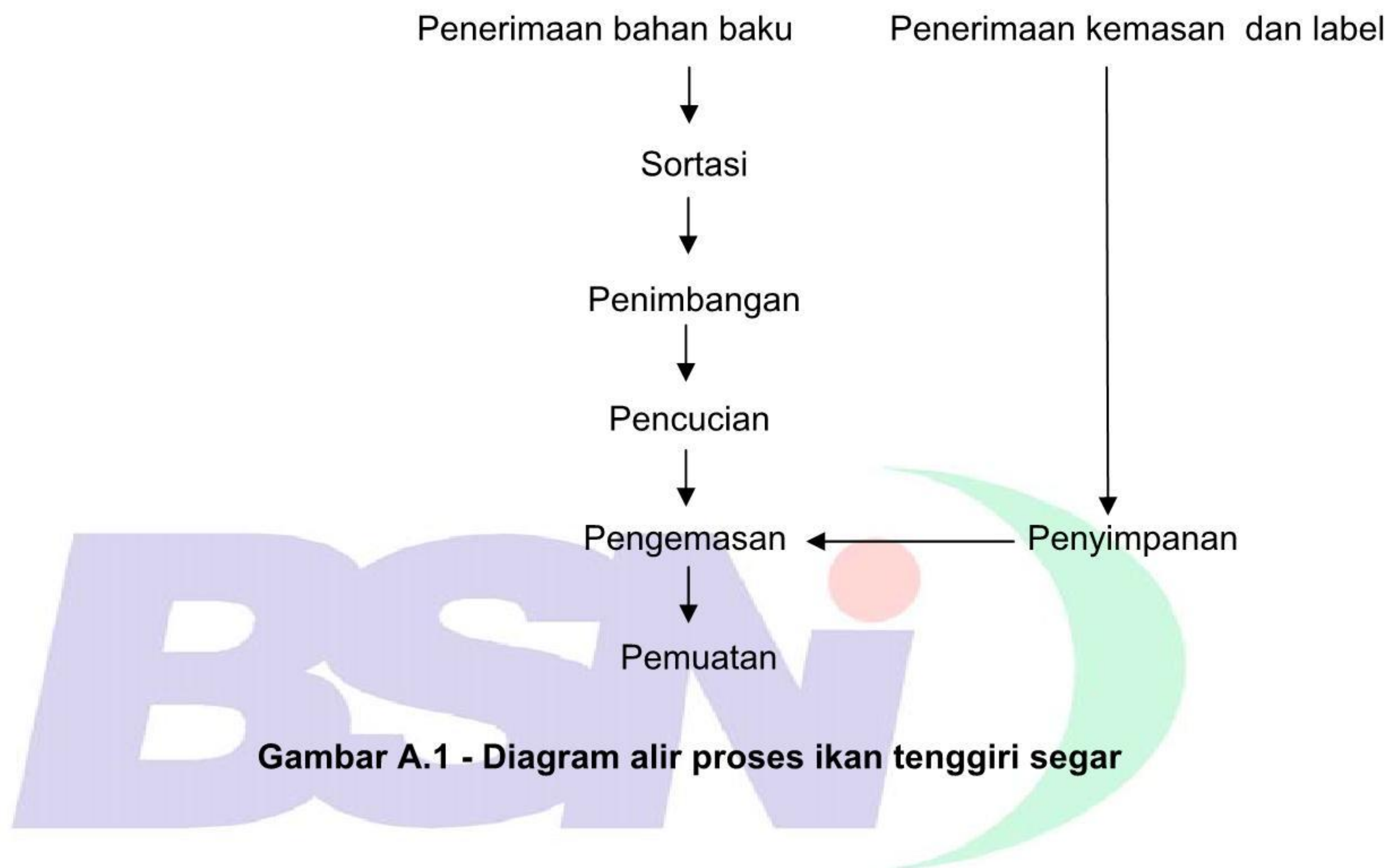
Ikan tenggiri segar yang menggunakan sarana angkutan udara sesuai dengan SNI 01-4858-2006.

8 Syarat pelabelan

Setiap kemasan produk ikan tenggiri segar yang akan diperdagangkan diberi label dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

- a) nama produk;
- b) berat bersih atau isi bersih;
- c) daftar bahan yang digunakan;
- d) nama dan alamat produsen pihak yang memproduksi atau memasukkan pangan ke dalam wilayah Indonesia;
- e) tanggal, bulan dan tahun produksi;



Lampiran A
(informatif)**Diagram alir proses ikan tenggiri segar****Gambar A.1 - Diagram alir proses ikan tenggiri segar**

Bibliografi

Comission Regulation (EC) No 78/2005, amending Regulation (EC) No 466/2001 as regards heavy metals-Official Journal of the European Union.

Council Regulation (EC) No 104/2000 (o) L 17.21.1.2000.p.22- Office for Official Publications of the European Communities.

SK Menkes No. 907/Menkes/SK/VII/2002 tentang Syarat-syarat untuk Pengawasan Kualitas Air Minum.







BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3,4,7,10
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id